

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 6

**Buchbesprechung:** Neue Bücher

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

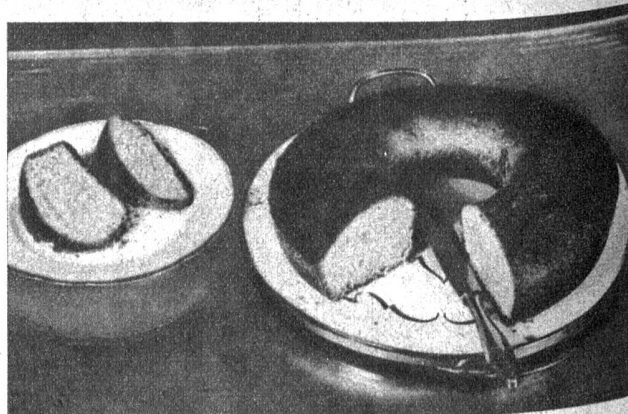
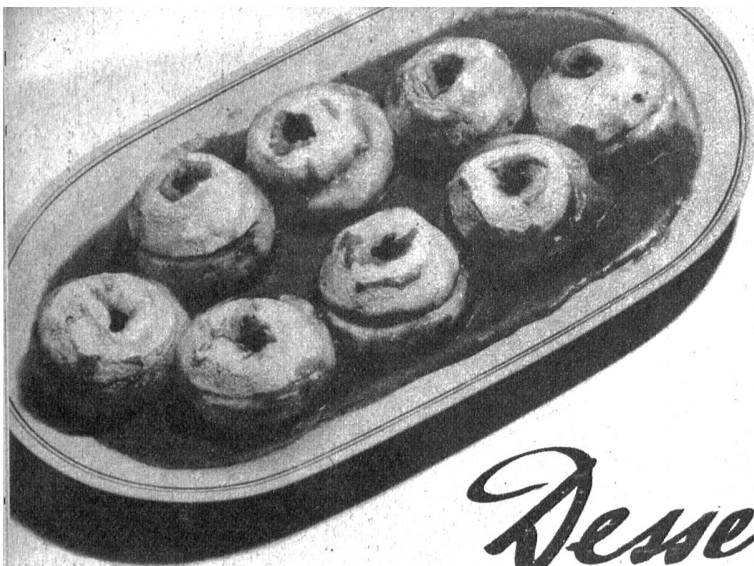
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



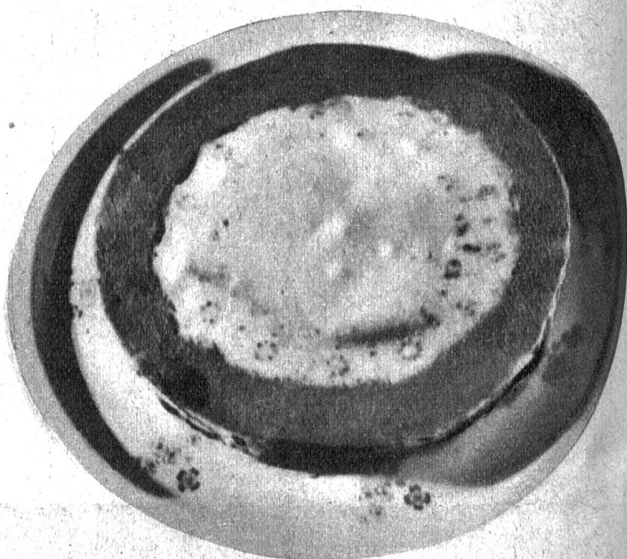
# Desert

sind immer willkommen!

**Sandtorte:** Zutaten: 5 Eier (oder entsprechend Eipulver), 200 g Zucker, 250 g Mehl, etwas Vanillezucker oder das Abgeriebene einer Zitrone, 100 g zerlassene Butter, 1 Esslöffel Rum. — Zucker und Eier werden eine halbe Stunde gerührt. Ist die Masse schön schaumig, so fügt man das Mehl vorsichtig bei und giesst nachher die zerlassene Butter, die aber nicht heiss sein darf, tropfenweise darunter unter ständigem Rühren. Zuletzt fügt man den Rum und evtl. ein halbes Päckchen Backpulver bei und gibt die Masse in die gut bebutterte Form. In schwacher Hitze wird

die Torte 50—60 Minuten gebacken. Während der Backzeit darf der Ofen nie geöffnet werden, sonst fällt sie zusammen.

**Gefüllte Äpfel:** Schöne, grosse Äpfel schälen, oder mit der Schale weichdünsten. Wenn man die Schale daran lässt, mit einer Stecknadel verschiedentlich hineinstechen, damit der Dampf entweichen kann. Nach dem Weichdünsten Deckel abschneiden, mit Konfitüre füllen und mit einer hellen Schokoladecrème übergiessen.

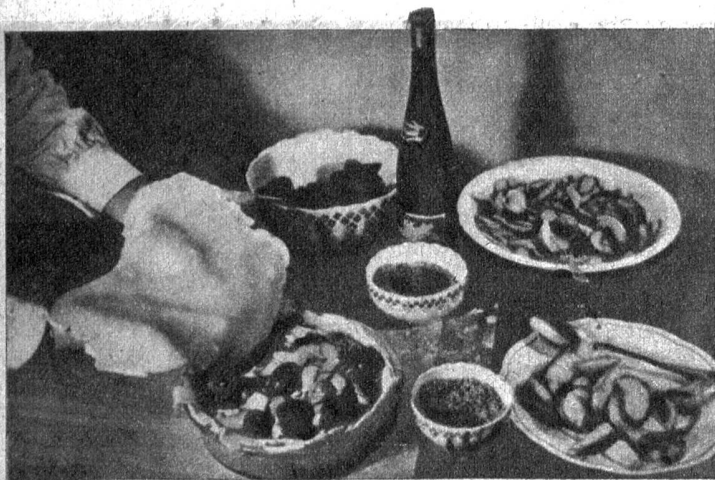


## Obstpastete mit Mürbeteig:

Eine Tortenform wird mit Mürbeteig ausgelegt. Darauf streut man 30 g geriebene Mandeln und Zwieback, füllt mit beliebigem Obst, das gezuckert wird und gibt einen Teigdeckel über die Pastete, in den man einige Einschnitte mit dem Messer macht, damit der Dampf entweichen kann. Man bäckt die Pastete 45—60 Minuten in mittlerer Hitze. Der Deckel kann noch vor dem Backen mit Eigelb bestrichen werden, damit er schön glänzend ist.

## Ungebackene Apfeltorte:

1 Paket Zwieback, 1 Päckli Vanillecrème, ½ Liter Milch, 1 kg Äpfel, 4 Löffel Zucker. Den Rand einer Springform auf eine Tortenplatte stellen, den Boden mit Zwieback ausfüllen. Nun das heisse Äpfelmus auf den Zwieback geben, mit Zwieback zudecken. Darüber die inzwischen gekochte Vanillecrème giessen. Kalt stellen. Mit einem Messer den Rand lösen und entfernen. Mit Schokoladestreuseln garnieren.



## NEUE BÜCHER

**Karl Thöne:** «Chemie im täglichen Leben». Fr. 2.80. Verlag Hallwag, Bern. — Für jeden, der gerne chemisch experimentiert und die Dinge, mit denen er tagtäglich in Berührung kommt, auf ihre stoffliche Zusammensetzung näher prüfen möchte, ist dieses Büchlein eine prächtige Wegleitung. Es beginnt damit, wie man durch den Ankauf von ein paar Gläsern und billig zu beschaffenden Chemikalien zum erforderlichen Rüstzeug kommt. Dann zeigt es, wie sich die verschiedenen Zuckerarten, die Stärke und Zellulose, die Eiweiss-Stoffe und Fette in

den Stoffen des täglichen Gebrauchs rasch und einfach erkennen und nachweisen lassen. Solche Untersuchungen laufen nicht nur auf eine unterhaltsame Spielerei hinaus, sondern geben dem Leser die Möglichkeit, viele Produkte auf ihre Echtheit hin zu untersuchen. Jeder Versuch wird durch eine übersichtliche Zeichnung anschaulich illustriert.

\*

**Walter Greuter:** «Die Schriftenerneuerung in der Schweiz». 44 S., geh. Fr. 1.80. Verlag d. Schweiz. Kaufmänn. Vereins. Zürich 1945. — Die Broschüre gibt uns einleitend einen Ueberblick der geschichtlichen Entwicklung der Schulschrift. Sie erwägt an Hand vieler Schriftbeispiele Vor- und Nachteile der verschie-

densten Methoden. In der Vielfalt der Extreme sucht Greuter den Mittelweg und lehrt uns: Wichtigste Grundlage ist weder die Form der Schriftzeichen noch die Art der Feder, sondern das Können der schreibenden Hand, die ihre Schrift unverkrampft, schnell und ausgeglichen, ohne zu ermüden aufs Papier zu setzen vermag. Um dieses Ziel zu erreichen, verlangt Greuter, dass man dem Zögling vor allem die Hand ausbildet. So wird er in die Lage versetzt, die Grundschrift seinem Wesen entsprechend zur Charakterschrift zu gestalten. Unterrichtserfolge zahlreicher Schreiblehrer bestätigen, dass diese Forderungen Greuters zu Recht bestehen. Sie sind das vernünftige Mittel, um in der Lösung der Schriftfrage ein Stück vorwärts zu kommen.

W.